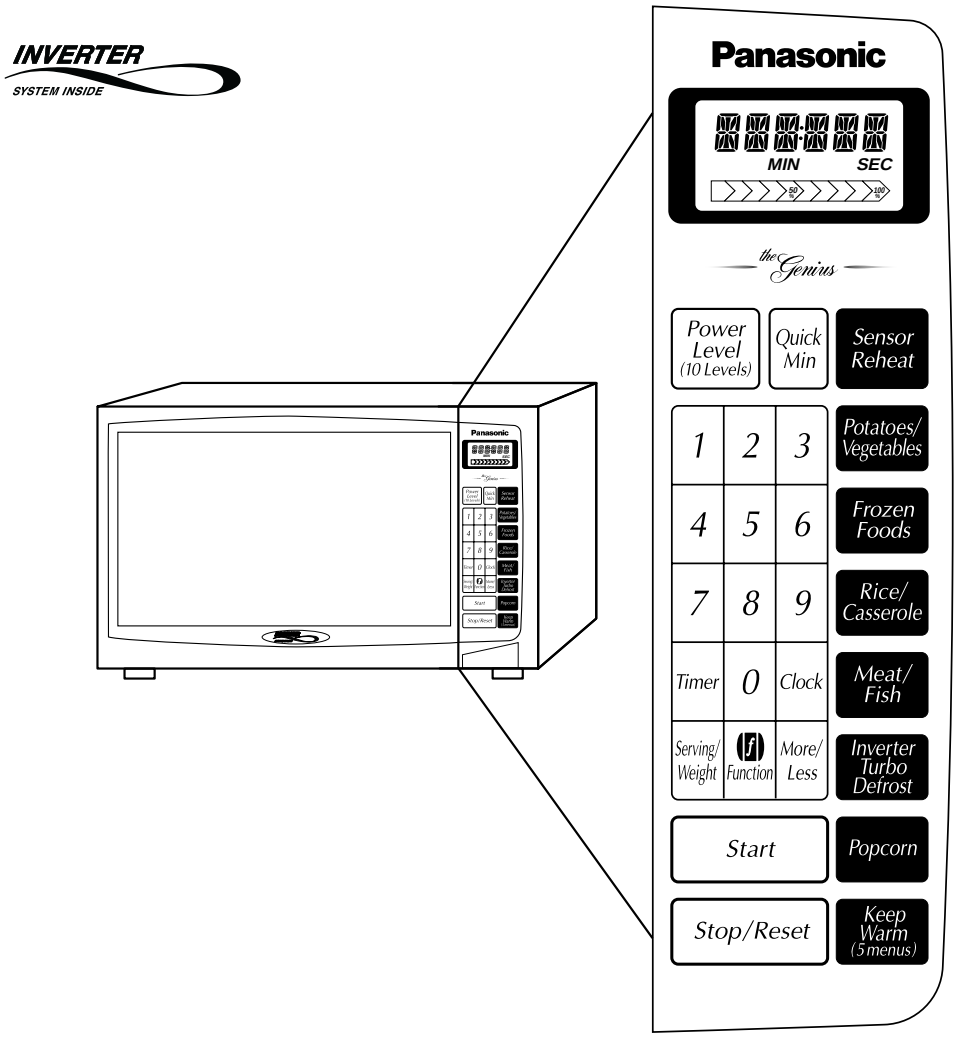
Panasonic®

1200W

Operating Instructions

Microwave Oven

Models NN-S962BC/WC
NN-S762BC/WC



Before operating this oven, please read these instructions completely.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
TEL: (905) 624-5010
www.panasonic.ca

F00035J01CP
FLE1202-5

Printed in China

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks. Under normal conditions oven will not operate with door open.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent),
(2) hinges and latches (broken or loosened),
(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

STAPLE YOUR STORE RECEIPT HERE.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

Before operating this oven please read these instructions completely.

For Your Records

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

© Copyrighted by Matsushita Electric Industrial Co., Ltd, 2002.

TABLE OF CONTENTS

Before Operating

Precautions ..... Inside Front Cover
Important Safety Instructions 2-3
Installation and Grounding Instructions 4
Safety Precautions 5
Cookware and Utensil Guide 6
Feature Diagram 8
Control Panel 8

Operation & Hints

Let's Start to Use Your Oven 9
Quick Min 9
Power & Time Setting 9
Function Pad 10
Setting the Clock 11
To Use More/Less Pad 11
Popcorn Pad 11
Using the Timer 12
Inverter Turbo Defrost 12
Keep Warm Pad 14
Sensor Reheat 14
Sensor Cook Chart 15

Cooking Tips

Defrosting Tips & Techniques 13
Sensor Cook Recipes 16
Microwave Helpful Hints 17
Food Characteristics 18
Cooking Techniques 18-19

Maintenance

Care of Your Microwave Oven 7
Before Requesting Service 20
Warranty and Service 21
Technical Specifications ..... Bottom of this page
Quick Guide to Operation 22

Technical Specifications

	NN-S962	NN-S762
Power source	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Power consumption	11.5 A 1,320 W	11.5 A 1,320 W
Output*	1,200 W	1,200 W
Outside Dimensions (H x W x D)	356 x 606 x 493 mm 14" x 23 7/8" x 19 7/16"	304 x 555 x 493 mm 11 15/16" x 21 7/8" x 19 7/16"
Oven Cavity Dimensions (H x W x D)	278 x 469 x 470 mm 10 15/16" x 18 7/16" x 18 1/2"	228 x 418 x 470 mm 9"x16 7/16"x18 1/2"
Operating Frequency	2,450 MHz	2,450 MHz
Uncrated Weight (Approx.)	17.0 kg (37.5 lbs)	14.3 kg (32 lbs)
Trim Kit	NN-TK929BRAPH (Black) NN-TK929WRAPH (White) NN-TK939BRAPH (Black) NN-TK939WRAPH (White)	NN-TK729BAPH (Black) NN-TK729WAPH (White) NN-TK739BAPH (Black) NN-TK739WAPH (White)
Trim Kit Cabinet Opening	632 x 441.5mm	632 x 389mm

*IEC Test procedure

Specifications subject to change without notice.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your microwave oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking device. When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

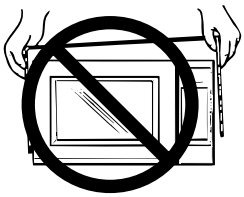
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,"** found inside of the front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 4.
5. Do not cover or block any openings on this appliance.
6. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
7. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **Do not** use corrosive chemicals, vapours, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
8. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
9. Do not allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult.
10. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
11. Do not immerse cord or plug in water.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized servicentre for examination, repair or adjustment.
15. Some products such as whole eggs, narrow neck bottles and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) **If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
    (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid.** To reduce the risk of injury to persons:
    (a) Do not overheat the liquid.
    (b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    (e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

General Use



1. **DO NOT** tamper with or make any adjustments or repairs to door, Control Panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. **DO NOT** remove outer panel from oven. Repairs must only be done by a qualified service person.

2. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating, if food or water is not present to absorb energy. This could damage the oven and result in the risk of a fire.
3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in oven, or use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
4. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks, and result in fires when used.
5. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur. Fire could result.
6. **POT HOLDERS** should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the **HOT** food to the cooking container and from the cooking container to the Glass Tray. The Glass Tray can be very **HOT** after removing cooking container from oven.
7. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire zazards.
8. **DO NOT** heat chemicals or other non-food products.

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray properly in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating observing its rotation when you press ***Start***.
3. Only use the Glass Tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other glass tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow it to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
6. If the food or utensil on the Glass Tray touches the oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
7. The Glass Tray can turn in either direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.
3. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

Installation and Grounding Instructions

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material, and examine the oven for any damages such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Your Oven

1. Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 7.6 cm (3-inches) of space on both sides of the oven and 2.5 cm (1-inche) of space on top of oven.
   a. Do not block air vents.
      If they are blocked during operation, the oven may be overheated and damaged. When using any cloth over the oven, the air intake and exhaust should not be blocked. Allow proper space on back and both sides of oven.
   b. **DO NOT** place the oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
   c. **DO NOT** operate the oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.
3. This oven may be built into a wall cabinet, if desired, by using the proper trim kit, which may be purchased from a local dealer. Follow all installation instructions packed with the kit.

Installation for Trim Kit

1. This oven is designed for installation into a wall cabinet by using the proper trim kit (NN-TK929BRAPH/NN-TK929WRAPH /NN-TK939BRAPH/NN-TK939WRAPH for NN-S962, NN-TK729BAPH/NN-TK729WAPH /NN-TK739BAPH/NN-TK739WAPH for NN-S762) available from a local Panasonic dealer. Follow all installation instructions packed with the kit.
2. **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
3. This oven was manufactured for household use only.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

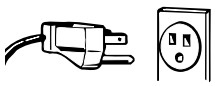
WARNING—Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three blade grounding plug, and a three slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow, or the circuit breaker may trip, or the food take longer to cook than the times recommended in this manual.
2. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or another incident causing oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.
3. The oven must be plugged into at least a **15** AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.



Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time set and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended and set to cook at the time for the recommended portion, fire could result.

1) HOME CANNING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **Do not** use your oven for home canning, as your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and may be dangerous to consume.
- **Do not** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn which pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the wattage of your microwave oven.

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, follow recommended package instructions. Check package weight before using the *Popcorn* pad (see Popcorn Pad section). Set the oven for the weight of the popcorn package.
If these instructions are not followed, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag away from your face and body to prevent steam burns.

2) POPCORN

3) DEEP FAT FRYING

- **Do not** attempt to deep fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and perhaps result in burns. Microwave utensils may not be able to withstand the temperature of the hot oil, and could shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **Potatoes, apples, egg yolks, whole eggs, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins.** These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from bursting.
- Use fresh potatoes for baking and cook until just done. Use recommended weights for programmed cooking. Overcooking causes dehydration and may result in a fire.

5) GLASS TRAY / COOKING UTENSILS / FOIL

- Cooking utensils get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use potholders when removing utensils from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking utensils, to avoid burns.
- The glass tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil, skewers, warming rack or utensils made of metal in the oven, allow at least 2.5 cm (1-inch) of space between metal material and interior oven walls. If arcing occurs (sparking), remove metal material (skewers etc.) and/or transfer to a non-metallic container.
- Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.
- If an entree is heated in a foil tray, maintain at least 2.5 cm (1-inch) spacing from the oven walls.

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than 6 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag, instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.

8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave-safe thermometers are available for both meat and candy.

9) BABY FORMULA / FOOD

- **DO NOT** heat baby formula or food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear to be only warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (e.g. Jelly Donuts).

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any reason other than the preparation of food.
- **DO NOT** leave oven unattended while in use.

Cookware and Utensil Guide

ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	Yes for Shielding only	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or if too much foil is used.
Browning Dish	Yes	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Brown paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Dinnerware Labelled "Microwave-Safe" Other Dinnerware	 Yes ?	Check manufacturers' use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe". Use **CONTAINER TEST** below.
Disposable polyester Paperboard Dishes	Yes	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal Handle	No	Metal handle may cause arcing.
Frozen Dinner Tray Metal Microwave-safe	 Yes Yes	Frozen dinners may be heated in foil tray, if tray is less than 2 cm (3/4-in) high. Place foil tray in centre of oven. Leave at least 2.5 cm (1-in) space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time. For containers more than 2 cm (3/4-inch) deep, remove food and place in a similar size microwave-safe container.
Glass Jars	Yes, use caution	Remove lid. Heat food until just warm, not HOT. Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking.
Glassware Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics	 Yes	 Ideal for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below)
Metal Bakeware	No	Not recommended for use in microwave ovens.
Metal Twist Ties	No	May cause arcing which could cause a fire in the oven.
Oven Cooking Bag	Yes	Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six 1 cm (1/2-in) slits near the closure.
Paper Plates & Cups	Yes	Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs.
Paper Towels & Napkins	Yes	Use to warm rolls and sandwiches.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens.
Plastic Microwave-Safe Cookware Reheat & Storage Melamine	 Yes Yes, use caution No	 Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave-safe plastic dishes are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp. This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes, use caution	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to bring foods to a low serving temperature.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labelled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature.
Thermometers Microwave-safe, only Conventional	 Yes No	 Use only microwave-safe meat and candy thermometers. Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a 1-cup glass measure with cool water and place it in the microwave oven alongside the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH)**. If the container is microwave oven-safe (transparent to microwave energy), the container should remain comfortably cool, the water in glass measure should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.

Care of Your Microwave Oven

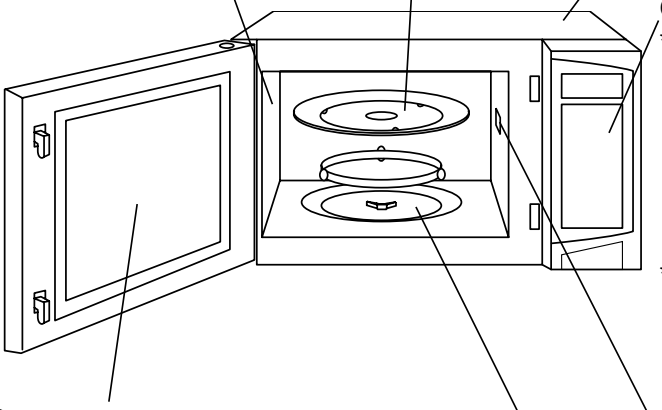
BEFORE CLEANING:
Unplug at socket of the oven. If this is not possible, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.

AFTER CLEANING:
Be sure to replace the Roller Ring and Glass Tray in the proper position and press ***Stop/Reset*** Pad to clear the Display Window.

Inside of the oven:
Wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergents or abrasives is not recommended.

Glass Tray:
Remove and wash in warm, soapy water or in a dishwasher.

Outside oven surfaces.
Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.



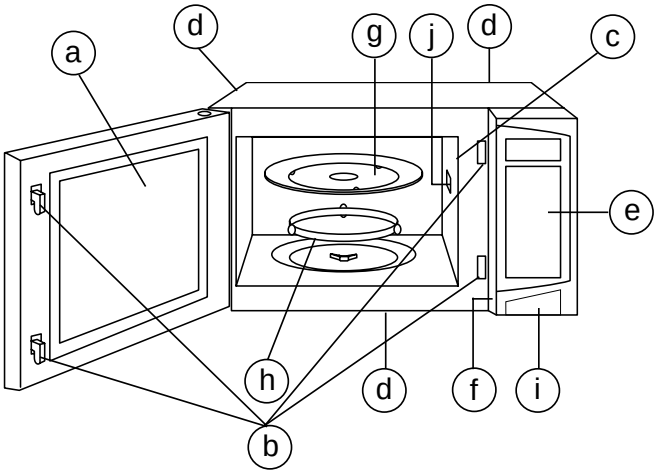
Control Panel:
* Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (*Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.)*
* If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel.

Oven Door:
* Wipe with a soft cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.)
* Inside surface is covered with a heat and vapour barrier film. Do not remove.

Do not remove cover.

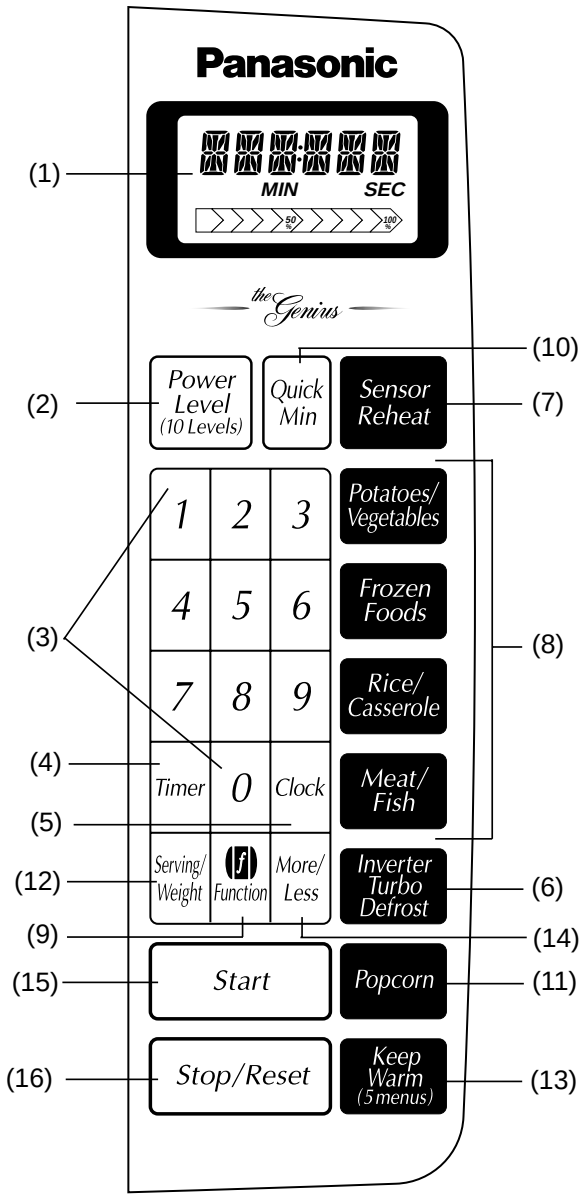
Roller Ring and oven cavity floor:
Wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or in a dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

Feature Diagram



- (a) **Vapour Barrier Film** (do not remove)
- (b) **Door Safety Lock System**
- (c) **Internal Air Vents**
- (d) **External Air Vents**
- (e) **Control Panel**
- (f) **Identification Plate**
- (g) **Glass Tray**
- (h) **Roller Ring**
- (i) **Door Release Button**
- (j) **Cover** (do not remove)

Control Panel



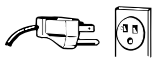
(1) Display Window
Step by step instructions scroll for easy operation.
(2) ***Power Level*** Pad (☛page 9)
(3) Number Pads
(4) ***Timer*** Pad (☛page 12)
(5) ***Clock*** Pad (☛page 11)
(6) ***Inverter Turbo Defrost*** Pad (☛page 12)
(7) Sensor *Reheat* Pad (☛page 14)
(8) ***Sensor Cook*** Pads (☛page 15)
(9) ***Function*** Pad (☛page 10)
(10) ***Quick Min*** Pad (☛page 9)
(11) ***Popcorn*** Pad (☛page 11)
(12) ***Serving/Weight*** Pad (☛page 14)
(13) ***Keep Warm*** Pad (☛page 14)
(14) ***More/Less*** Pad (☛page 11)
(15) ***Start*** Pad
One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or ***Stop/Reset*** Pad is pressed once during oven operation, ***Start*** Pad must be pressed again to restart oven.

(16) ***Stop/Reset*** Pad
Before cooking: One tap clears your instruction. **During cooking:** One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and time of day or colon appears on the ***Display Window***.

Beep Sound:
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard.
If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction.
The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Let's Start to Use Your Oven!

1. Plug into a properly grounded electrical outlet.



Display Window

"***WELCOME TO PANASONIC - - REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE***" scrolls across ***Display Window***.

2. The messages on the ***Display Window*** automatically appear in English.

If you wish to use Spanish or French, use the ***Function*** pad language option.

When French is selected, "***BIENVENUE A PANASONIC - - LIRE LE MANUEL D'UTILISATION AVANT USAGE***" scrolls across the ***Display Window***.

If you wish to use metric measurements, use the ***Function*** pad weight option.

3. At the end of the "***WELCOME . . .***" message, a colon appears on the ***Display Window***.

Now enjoy cooking with your Panasonic microwave.

Quick Min

This feature allows you to set and/or add cooking times easily in multiples of one minute.

To Set Cooking Time:

Example: 5 minutes

Display Window

1. Press (up to 10) — Quick Min

Set cooking time. Power level is P10 (HIGH).

2. Press. — Start

Cooking begins and time counts down. Power level arrow begins to scroll.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window.***

NOTES:

1. To use with other power levels, Press ***Power Level***, then ***Quick Min***.
2. If you use ***Quick Min***, you can not use the Number Pads or vice versa.
3. Press ***Quick Min*** to add more time during cooking. To verify the additional cooking time, check the ***Display Window***.

Manual Operation (Power & Time Setting)

This feature allows you to manually set the power and time for microwave cooking.

Press ***Power Level*** pad until desired power appears on the ***Display Window***. See Chart below.

Example: To cook at P5 for 1 minute 30 seconds.

Display Window

1. Press six times. — Power Level (10 Levels)

"P5 SET TIME" appears on ***Display Window***.

2. — 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0

Enter cooking time using number pads.

3. Press. — Start

Display Window counts down and power level arrow begins to scroll.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window.***

Press ***Power Level***	Power Level	Display Window
once	P10(HIGH)	
twice	P9	
3 times	P8	
4 times	P7(MED. HIGH)	
5 times	P6(MEDIUM)	
6 times	P5	
7 times	P4	
8 times	P3(MED. LOW/DEF)	
9 times	P2	
10 times	P1 (LOW)	

NOTES:

1. For more than one stage cooking, repeat steps 1 & 2 for each stage of cooking before pressing ***Start*** pad. Maximum number of stages for cooking is 5 stages.
2. When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you can begin at step 2.
3. Two beeps will sound between each stage of programming. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
4. When selecting P10 (HIGH) power, the maximum time is 30 minutes. For other power levels the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
5. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
6. For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW/DEFROST).

To Use Function Pad

This unique feature of your PANASONIC microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, FRENCH OR SPANISH), plus many more. See below.

1)	Press: FUNCTION. Menu Action Message is “Select Function 0 through 9, 1--LANGUAGE CHOICE --- etc”.
2) Select a number (0-9) e.g. CHILD LOCK is 5	Press 5: Menu Action Message is “CHILD LOCK ON/OFF".
3) Select 1, 2 or 3	Press: One number. Your selection is now part of the operating system. You can change it any time.
4) Continue until you have completed your selections.	See below for other options.

1 LANGUAGE CHOICE

The oven has English, French and Spanish display. The display appears in English when you plug-in.

- 1 ENGLISH → Display appears in English.
- 2 FRANCAIS → Display appears in French.
- 3 ESPANOL → Display appears in Spanish.

2 Lb/KG CHOICE

The oven has both Imperial and Metric weight measurements. The oven displays the weight in Imperial when you plug it in.

- 1 Lb → Weight can be set in oz/lb, (Imperial).
- 2 KG → Weight can be set in g/kg, (Metric).

3 WORD SPEED

The speed of word scrolling on the ***Display Window*** can be sped up or slowed down.

- 1 QUICK → Words scroll quickly.
- 2 MEDIUM → Scrolling speed returns to initial setting.
- 3 SLOW → Words scroll slowly.

4 MENU ACTION ON/OFF

MENU ACTION SCREEN helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompting can be turned off.

- 1 ON → Prompting Guide will appear.
- 2 OFF → Prompting Guide will not appear.

5 CHILD LOCK ON/OFF

The oven has a Child Safety Lock feature which prevents use by children. It does not lock the door.

- 1 ON → Child Lock has been set and operation will not be accepted.
- 2 OFF → Child Lock has been cancelled.

6 BEEP ON/OFF

If you wish to have the oven operate with no beep, it can be eliminated.

- 1 ON → Beep sound will reactivate.
- 2 OFF → Beep sound will not be heard.

7 REMINDER BEEP ON/OFF

A reminder beep works to remind you to remove the food from the oven after the completion of cooking. It will occur every 15 seconds.

- 1 ON → Reminder beep will work.
- 2 OFF → Reminder beep will not work.

8 DAYLIGHT SAVING ON/OFF

- 1 ON → Time of day will advance one hour.
- 2 OFF → Time of day returns to original setting.

9 CLOCK ON/OFF

Clock display can be turned off.

- 1 ON → Clock display will appear on the ***Display Window***.
- 2 OFF → Clock display will not appear on the ***Display Window***.

Time of day will not be lost while the display is off.

0 DEMO MODE ON/OFF

Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no power in the oven.

- 1 ON → The oven is in Demo mode.
- 2 OFF → The oven is not in Demo mode.

Setting the Clock

This feature allows you to display the time of day. The oven will operate without setting the clock.

Example: To set 12:34 AM or PM.

Display Window

1. Press. [Clock]

Colon appears and flashes.

"SET TIME" scrolls across ***Display Window***.

2. [1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0]

Enter time of day using number pads.

Colon continues flashing.

"PRESS CLOCK" scrolls across ***Display Window***.

3. Press ***Clock*** again to set time of day. [Clock]

Colon stops flashing.

NOTES:

1. To reset the clock, repeat step 1 through 3.
2. The Clock will retain the time of day as long as electricity is supplied.
3. Clock is a 12 hour display.
4. Oven will not operate while colon is flashing.

To Use More/Less Pad

For Popcorn:
When using Popcorn pad, the weight may not be the same as the options offered. By using the More/Less pad, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time or a heavier or lighter weight.

1 tap = More^{+} Cooking
2 taps = More^{++} Cooking
3 taps = Less^{-} Cooking
4 taps = Less^{--} Cooking
5 taps = original setting

For Sensor Reheat/Cook:
Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the Sensor Cook feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness.

1 tap = More^{+} Cooking
2 taps = Less^{-} Cooking
3 taps = original setting

Press More/Less pad before pressing Start.

Popcorn Pad

For use with prepackaged Popcorn bags.

Example: To pop 3.5 oz package of microwave popcorn.

Press ***Popcorn*** pad until package weight appears in the ***Display Window***. See Chart below.

Display Window

1. Press once. [Popcorn]

"POPCORN (weight) PRESS START" scrolls across ***Display Window***.

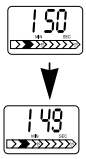
Verify packaged weight on ***Display Window***.

2. Press once. [More/Less]

3. Press. [Start]

Cooking begins.

Time counts down and power level arrow scrolls.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window.***

Press ***Popcorn*** pad	Popcorn package	Time
once	3.5 oz (99 g)	will vary
twice	3.0 oz (85 g)	depending
three times	2.85 oz (80 g)	on size and
four times	2.65 oz (75 g)	wattage of
five times	1.75 oz (50 g)	oven

NOTES:

1. Popcorn packages should be at room temperature.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Pop **one** bag at a time.
4. After popping, allow bag to cool. Carefully open bag away from face and body, since popcorn and steam are extremely hot.
5. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
6. **NEVER leave the oven unattended when popping popcorn.** Stop the oven when popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Overcooking may cause scorching.
7. With the many varieties of microwave popcorn available in the market place, it may be necessary for you to move the popcorn container to the outer edge of the Glass Tray to obtain the best cooking results.

REMARKS: When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popping results. To maintain the cooking quality for many brands of microwave popcorn available in the market, some preset weights have the same cooking time.

Using the Timer

This feature allows you to:

1) Use it as a Kitchen **TIMER**.
2) Program **STAND** time after cooking is completed.
3) Program **DELAY** time for cooking to begin.

To Set TIMER:

Display Window

1. [Timer] Press once. — "TIMER - - SET TIME" appears on the ***Display Window***. — TIMER

2. [1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0] — Enter time using Number pads (up to 99 minutes and 99 seconds). — 5:00

To Activate TIMER Program:

3. [Start] Press once. — ***Timer*** will count down. No cooking will occur. — 4:59

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window.*** — ENJOY

NOTES:

1. When each stage finishes, a two beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If oven door is opened during the TIMER/DELAY/STAND time, the time on the ***Display Window*** will continue to count down.
3. Stand time and Delay time cannot be programmed before any Auto Control Feature. This is to prevent the starting temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature would cause inaccurate cooking results.
4. Timer can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

To Set DELAY Start:

[Timer] → [1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0] → (Input up to 4-stage Cooking Program.) → [Start]

Press once. Enter DELAY time using number pads. Press.

* Cooking will start after DELAY time has expired.

To Set STAND Time:

(Input up to 4-stage Cooking Program.) → [Timer] → [1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0] → [Start]

Press once. Enter STAND time using number pads. Press

* STAND time will count down after cooking occurs.

Inverter Turbo Defrost

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

Example: To defrost 2.5 lbs (2 lbs 8 oz) of meat.
Place food on microwave safe roasting rack in an appropriately sized dish.

Display Window

1. [Inverter Turbo Defrost] Press. — "INVERTER TURBO DEFROST - - SET WEIGHT"appears on ***Display Window.*** — TURBO

2. [1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0] — Enter weight using number pads. 3.0 kg (6.0 lb) maximum — 2.5 LB

3. [Start] Press. — Defrost time* appears. — 10:34

Display Window counts down and power level arrow scrolls. Halfway through defrosting, beep sounds. Turn over, rearrange foods, remove defrost areas or shield with aluminum foil.(See directions "DURING DEFROSTING" in page 13) — 10:33

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window***. — ENJOY

***NOTE:** Time will vary depending on size and wattage of your oven.

Conversion Chart:
Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound.

Example: If a piece of frozen meat weighs 1 pound 14 ounces, the equivalent is 1.9 pounds.

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.01 - .05	0.0
1 - 2	.06 - .15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9

Defrosting Tips & Techniques

Before Freezing:

1. Freeze meats, poultry and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labelled "For Freezer") or freezer paper.
3. Remove as much air as possible, i.e. create a vacuum.
4. Seal securely, date and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food on microwave safe roasting rack in an appropriately sized dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Drain liquids during defrosting.
5. Turn over (invert) items during defrosting.
6. Shield edges and ends if needed. (See **Cooking Techniques**).
7. Select power and minimum time so that items will not be over-defrosted.

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the centre. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered with plastic wrap, in the refrigerator for time shown in the chart below.
3. See chart below for standing time and rinsing directions.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.

FOOD	DEFROST TIME (min/Kg) (P3)	DEFROST TIME (min/Lb) (P3)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING Stand Time	AFTER DEFROSTING Rinse (cold water)
Fish and Seafood [up to 1.4 kg (3 lb)]					
Crabmeat	12	6	Break apart/Rearrange		
Fish Steaks	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	8 to 12	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends	5 min.	YES
Sea Scallops	8 to 12	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Meat					
Ground Meat	8 to 10	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	
Roasts [1.1-1.8 kg (2½-4 lb)]	8 to 16	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig.	
Chops/Steak	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Ribs/T-bone	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		NO
Stew Meat	8 to 16	4 to 8	Break apart/Rearrange/ Remove defrosted pieces	5 min.	
Liver (thin sliced)	8 to 12	4 to 6	Drain liquid/Turn over/ Separate pieces		
Bacon (sliced)	8	4	Turn over	- - - -	
Poultry					
Chicken, Whole [up to 1.4 kg (3 lb)]	8 to 12	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	
Cutlets	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Remove defrosted pieces	5 min.	YES
Pieces	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	12 to 16	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [2.3-2.7 kg (5-6 lbs)]	12	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	

Keep Warm Pad

This feature helps you to keep a certain selection of foods warm for 30 minutes after cooking. (Pie, Gravy, Stew, Casserole or Mashed Potatoes)

Display Window

1. Keep Warm (5 menus) Press twice. — "GRAVY - - PRESS SERV/WEIGHT" appears on ***Display Window***.

2. Serving/Weight Press twice. — Verify serving size on ***Display Window.***

3. Start Press. — ***Keep Warm*** time appears on ***Display Window*** and begins to count down from 30 minutes.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window***.

Sensor Reheat

This feature allows you to reheat any quantity of food with only one touch.

Display Window

1. Sensor Reheat Press. — "SENSOR REHEAT -- PRESS START" appears on ***Display Window***.

2. More/Less Optional. — (see page 11)

3. Start Press. — Reheating starts. The word "SENSOR" appears on the ***Display Window***.

After heat/steam is detected by the ***Genius***, 2 beeps sound.

The remaining cooking time appears on the ***Display Window*** and begins to count down. Power level arrow scrolls.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears on the ***Display Window***.

NOTES:

Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid; cover with a lid or plastic wrap. Stir when time appears on the ***Display Window***.

Canned foods - Empty contents into a casserole dish or serving bowl; cover the dish with a lid or plastic wrap. After reheating, release the plastic wrap and allow to stand.

Plate of food - Arrange food on a plate; top with butter, gravy, etc.. After reheating, release the plastic wrap and allow to stand.

Follow the recommendations for Sensor Cooking, in addition to the following:

DO NOT:

1. Reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. Reheat raw or uncooked food.
3. Use if oven cavity is warm.
4. Use for beverages.
5. Use for frozen foods.

For best Sensor cooking results, follow these recommendations.

BEFORE Reheating/Cooking

1. The room temperature surrounding the oven should be below 35° C (95° F).
2. Food weight should exceed 110 g (4 oz).
3. The Glass Tray and outside of the container should be dry.
4. Cover food loosely but completely with plastic wrap, or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
5. All foods should be taken from their normal storage place.

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and time appears on the ***Display Window***. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the timer begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn, shield, rearrange, mix or add foods.

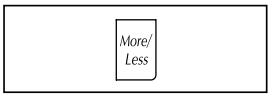
AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a covered stand time.

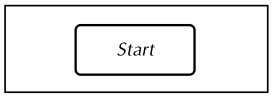
Sensor Cook Chart

This feature allows you to cook most of your favourite foods and some new recipes for use with the Inverter Cooking System. With these codes you will find that you can cook without setting either the power or the time. These foods are tested and pre-timed for the quantity of food listed in the charts below. Local, power fluctuations and individual tastes are not taken into account. Should you prefer your food cooked differently, use the Power and Time method shown on Page 9.

1. Press the desired Category Pad.



2. Optional. (see page 11)



3. Press.

SENSOR COOK	SERVING/ WEIGHT	HINTS
Potatoes/Vegetables		
1. Potato	4 maximum 170 -220 g each (6-8 oz. each)	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
2. Fresh Vegetables	110 - 450 g (1/4 - 1 lb)	All pieces should be the same size. Add a small amount of water and cover loosely with a lid or vented plastic wrap.
3. Frozen Vegetables	170 - 450 g (6 - 16 oz)	Follow manufacturers' directions. Do not salt until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.
Frozen Foods		
1. Frozen Pizza (single)	110, 225 g (4, 8 oz)	Follow manufacturers' directions for preparation.
2. Frozen Pocket Sandwich	128 g (1 piece)	Follow manufacturers' directions for preparation.
3. Frozen Entrées	225 - 900 g (8 - 32 oz)	Follow manufacturers' directions for preparation of 8 and 10 oz sizes. For larger sized entrées, where the directions state for the entire film cover to be removed, do not vent or remove film cover to ensure the sensor will detect accurately for complete cooking. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove covers away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.
4. Frozen Dinners	300, 430 g (11, 15 oz)	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. For best results, do not use frozen foods packaged in foil trays.
Rice/Casserole		
1. Rice	125 - 375 ml (1/2 - 1 1/2 cups)	Place rice in hot water in a microwave-safe casserole dish. Cover loosely with a lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
2. Casserole	————	Cover loosely with a lid or vented plastic wrap. Prepare according to recipes found on page 16.
Meat/Fish		
1. Chicken Pieces	225 - 900 g (1/2 - 2 lb)	Place skin side up. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes before serving.
2. Ground Meat	450 - 900 g (1 - 2 lb)	Break apart in a glass bowl or colander. Cover with vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and press ***Start***. Juices should be clear. Drain.
3. Fish Fillets	110 - 450 g (1/4 - 1 lb)	Arrange in a single layer. Cover with vented plastic wrap.

CASSEROLE

Shepherd's Pie

1 lb	lean ground beef	500 g
1/2 cup	frozen peas; thawed	125 mL
1/4 cup	chopped onion	50 mL
1 tbsp	gravy powder	15 mL
1/2 tsp	curry powder	2 mL
1/4 tsp	salt	1 mL
1/4 tsp	ground black pepper	1 mL
2 cups	mashed potatoes	500 mL

In a 2-quart (2 L) casserole dish, crumble ground beef and cook for 5-7 minutes at P6, until meat is cooked; stirring twice. Add the remaining ingredients, except the potatoes. Stir well and spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid and cook on CASSEROLE.

Yield: 4 servings
Approx. cooking time: 20 minutes

Macaroni and Cheese

1/4 cup	butter	50 mL
2 tbsp	chopped onion	25 mL
1 clove	minced garlic	1
1/4 cup	flour	50 mL
1 tsp	dry mustard	5 mL
1 tsp	salt	5 mL
1/4 tsp	ground black pepper	1 mL
2 cups	milk	500 mL
2 cups	grated cheddar cheese	500 mL
8 oz	(1/2 lb dry weight) macaroni, cooked and drained	250 g
1/3 cup	bread crumbs	75 mL
1 tsp	paprika	5 mL

In a 2-quart (2 L) casserole, melt the butter for 40 seconds at P10. Add onion and garlic and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt and pepper then, gradually, add the milk. Cook for 3-4 minutes at P10, stirring once. Continue cooking for 3-4 minutes at P10, or until sauce thickens. Stir in the cheddar cheese. Stir the sauce into the macaroni, in a 3-quart (3 L) casserole. Top with bread crumbs and paprika. Cover with vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE.

Yield: 6 servings
Approx. cooking time: 20 minutes

Beef and Macaroni Casserole

1 lb	lean ground beef	500 mL
1	small chopped onion	1
1/2	chopped green bell pepper	1/2
1 cup	chopped celery	250 mL
2 cans (15 oz)	tomato sauce	(398 mL)
1 1/4 cups	water	300mL
1 cup	elbow macaroni uncooked	250 mL
1 tsp	parsley	5 mL
1/2 tsp	salt	2 mL
1/4 tsp	ground black pepper	1 mL
1/2 cup	grated cheddar cheese	125 mL

Crumble the ground beef in a 3-quart (3 L) casserole. Cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked; stir twice. Add onion, bell pepper and celery. Cook for 3 minutes at P10. Add the remaining ingredients, except cheese. Cover with a lid or vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

Yield: 4-6 servings
Approx. cooking time: 20 minutes

Tuna Casserole

1 can (6 oz)	drained and flaked tuna	(180 mL)
4 cups	cooked and drained noodles	(1 L)
1 10 3/4 oz	can condensed cream of mushroom soup	(284 mL)
1 can 4 oz	mushroom pieces and stems, drained	120 mL
1 (16 oz)	package frozen peas, defrosted	(500 g)
3/4 cup	milk	175 mL
1 cup	crushed potato chips	250 mL
1/2 cup	grated cheddar cheese	125 mL

In a 3-quart (3 L) casserole, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE. Top with potato chips and cheese.

Yield: 4-6 servings
Approx. cooking time: 20 minutes

Microwave Helpful Hints

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate **Bacon**, 450 g (1 pound)	**P10 (HIGH)**	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften **Brown Sugar** 1 cup (250 mL)	**P10 (HIGH)**	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with plastic wrap.
To melt **Butter,** 1 stick, 110 g (1/4 pound) To soften **Butter**, 1 stick, 110 g (1/4 pound)	**P6 (MEDIUM)** **P3 (MEDIUM-LOW)**	1 1/2 - 2 **1**	Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish covered with plastic wrap. Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish.
To melt **Chocolate,** 1 square, 28 g (1 oz) To melt **Chocolate,** 1/2 cup (125 mL) chips	**P10 (HIGH)** **P10 (HIGH)**	1 - 1 1/2 1 - 1 1/2	Remove wrapper and place chocolate in a microwave-safe dish. Stir before adding more time and heating again. (Stir until completely melted.) *Note: Chocolate holds its shape even when softened.*
To toast **Coconut,** 1/2 cup (125 mL)	**P10 (HIGH)**	1	Place in a microwave-safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften **Cream Cheese,** 250 g (8 oz)	**P3 (MEDIUM-LOW)**	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave-safe bowl.
To brown **Ground Beef,** 450 g (1 pound)	**P10 (HIGH)**	4 - 5	Crumble into a microwave-safe colander set into another dish. Stir twice. Drain grease.
To steam **Hand Towels** - 4	**P10 (HIGH)**	20 - 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave-safe dish. Heat. Present immediately.
To soften **Ice Cream,** 2 qt. (1/2 gallon)	**P3 (MEDIUM-LOW)**	1 - 1 1/2	Check often to prevent melting.
Cup of liquid **boiling water, broth,** etc. 1 cup, 250 mL (8 oz) 2 cups, 500 mL (16 oz) to heat **milk** 1 cup, 250 mL (8 oz) 2 cups, 500 mL (16 oz)	**P10 (HIGH)** **P7 (MEDIUM-HIGH)**	 2 1/2 - 3 4 2 - 3 4 - 5	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven without stirring before and after heating.
To roast **Nuts,** 1 1/2 cups (375 mL)	**P10 (HIGH)**	4 - 5	Spread nuts into a 230 mm (9-inch) microwave-safe pie plate. Stir occasionally.
To toast **Sesame Seeds,** 1/4 cup (50 mL)	**P10 (HIGH)**	3 - 5	Place in a small microwave-safe bowl. Stir twice.
To skin **Tomatoes** (one at a time)	**P10 (HIGH)**	30 sec.	Place tomato into a microwave-safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove **Cooking Odours**	**P10 (HIGH)**	5	Combine 1 to 1 1/2 cups (250 - 375 mL) water with the juice and peel of one lemon in a small microwave-safe bowl. After heating, wipe interior of oven with a cloth.

Food Characteristics

Bone and Fat

Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.

Density

Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centres be very careful. Certain foods have centres made with sugar, water or fat and these centres attract microwaves (For example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the centre.

Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food increases so does the cooking time. When cooking small amounts of food such as one or two potatoes, do not leave oven unattended. The moisture content in the food may decrease and a fire could result.

Shape

Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the centre of the dish and thick pieces toward the edge.

Size

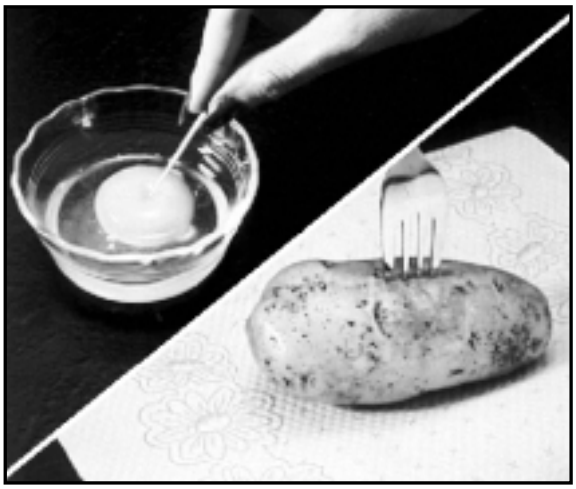
Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

Starting Temperature

Foods that are room temperature take less time to cook than if they are chilled or refrigerated or frozen.

Cooking Techniques

Piercing



Foods with skins or membranes must be pierced, scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce whole egg yolks and whites, clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch (2.5 cm) strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters.

Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or these foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine; brush on before cooking.
For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Cooking Techniques

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.

Covering

As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels. However, unless specified, a recipe is cooked covered.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

Timing

A range in cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. We have noted when stirring is helpful, using the words once, twice, frequently or occasionally to describe the amount of stirring necessary. Always bring the cooked outside edges toward the centre and the less cooked centre portions toward the outside of the dish.

Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the centre and pieces from the centre to the edge of the dish.

Turning

It is not possible to stir some foods to redistribute the heat. At times, microwave energy will concentrate in one area of a food. To help ensure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5°F to 15°F (3°C to 8°C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the centre without overcooking on the edges.

Testing for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean. Candy is done when it reaches the proper temperature for each stage of crystallization.

Before Requesting Service

All these things are normal:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally ran my microwave oven without any food in it.	Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend operating the microwave oven without any food in it.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Pad was not pressed after programming.	Press ***Start*** Pad.
	Another program is already entered into the oven.	Press ***Stop/Reset*** Pad to cancel the previous program and enter new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.	Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean according to **Care of Your Microwave Oven.**

WARRANTY & SERVICE

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship and agrees to remedy any such defect for a period as stated below from the date of original purchase.

Microwave Oven: **Two (2) years, parts and labour (Carry-in Service). Additional three (3) year warranty on the magnetron (parts only, labour extra).**
In-home Service applies to convection, over-the-range and stainless steel ovens.

(labour to install or remove the product is not warranted)

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty does not apply to products purchased outside Canada or to any product which has been improperly installed, subjected to usage for which the product was not designed, misused or abused, damaged during shipping, or which has been altered or repaired in any way that affects the reliability or detracts from the performance, nor does it cover any product which is used commercially. Dry cell batteries are also excluded from coverage under this warranty.
This warranty is extended to the original end user purchaser only. A purchase receipt or other proof of date of original purchase is required before warranty service is performed.
THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, EXCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.
IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.
In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable.

WARRANTY SERVICE

For product operation and information assistance, please contact your Dealer or our Customer Care Centre at:
Telephone #: (905) 624-5505 Fax #: (905) 238-2360 Web: www.panasonic.ca

For product repairs, please contact one of the following:

- Your Dealer who will inform you of an authorized Servicentre nearest you.
- Our Customer Care Centre at (905) 624-5505 or www.panasonic.ca
- A Panasonic Factory Servicentre listed below:

Richmond, British Columbia	Calgary, Alberta	Mississauga, Ontario	Lachine, Québec
Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.
12111 Riverside Way	6835-8th St. N. E.	5770 Ambler Dr.	3075, rue Louis A. Amos
Richmond, BC V6W 1K8	Calgary, AB T2E 7H7	Mississauga, ON L4W 2T3	Lachine, QC H8T 1C4
Tel: (604) 278-4211	Tel: (403) 295-3955	Tel: (905) 624-8447	Tel: (514) 633-8684
Fax: (604) 278-5627	Fax: (403) 274-5493	Fax: (905) 238-2418	Fax: (514) 633-8020

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

QUICK GUIDE TO OPERATION

Feature	How to Operate
To Use ***Function*** Pad (☛page 10)	Function → Press. → 0 Thru 9 → Select Option 1, 2 or 3
To Set ***Clock*** (☛page 11)	Clock → Press. → 0 Thru 9 → Enter time of day. → Clock → Press.
To Cook using **Power and Time** (☛ page 9)	Power Level (10 Levels) → Select power. → 0 Thru 9 → Set cooking time. → Start → Press.
To Cook using ***Quick Min*** Pad (☛ page 9)	Quick Min → Tap desired number of times (up to 10). → Start → Press.
To Cook using **Sensor Cook** Pads (☛ page 15)	eg. Potatoes/ Vegetables → Press desired category. → Serving/ Weight → Press to select weight. → More/ Less → Optional. → Start → Press.
To Defrost using **Power and Time** (☛page 9)	Power Level (10 Levels) → Press 8 times to select P3. → 0 Thru 9 → Enter defrost time. → Start → Press.
To Defrost using ***Inverter Turbo Defrost*** Pad (☛page 12)	Inverter Turbo Defrost → Press. → 0 Thru 9 → Enter weight. → Start → Press.
To Reheat using **Sensor Reheat** Pad (☛ page 14)	Sensor Reheat → Press → Start → Press.
To Cook using ***Popcorn*** Pad (☛page 11)	Popcorn → Press to Select weight. → More/ Less → Optional. → Start → Press.
To Use as a **Kitchen Timer** (☛page 12)	Timer → Press. → 0 Thru 9 → Enter time. → Start → Press.
To Set **Stand time** (☛page 12)	(Input up to 4-stage cooking programs.) → Timer → Press once. → 0 Thru 9 → Enter time. → Start → Press.
To Set **Delay Start** (☛page 12)	Timer → Press once. → 0 Thru 9 → Enter time. → (Input up to 4-stage cooking programs.) → Start → Press.

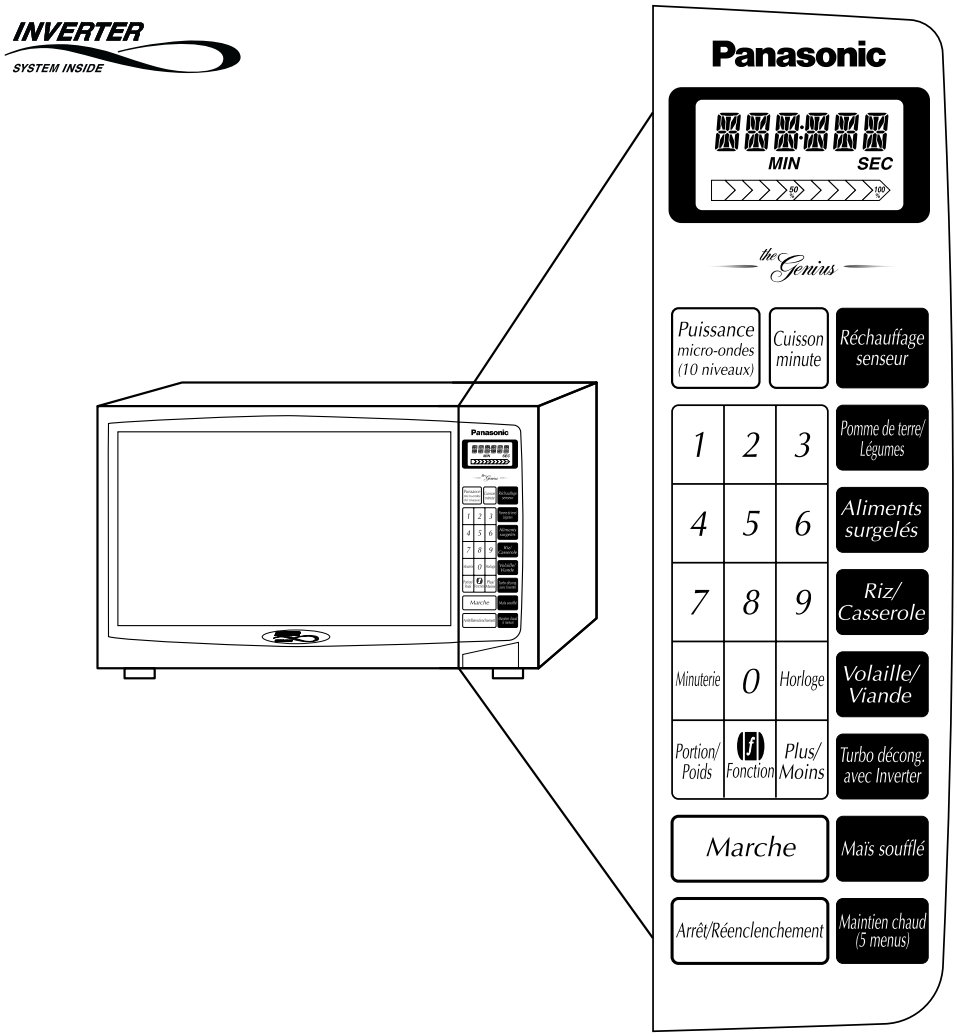
Panasonic®

1200W

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Four micro-ondes

Modèles: NN-S962BC/WC
NN-S762BC/WC



Il est recommandé de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tél.: (905) 624-5010
www.panasonic.ca

Imprimé en Chine

Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité. Normalement, le four ne peut fonctionner si la porte est ouverte.

(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés:
(1) Porte (faussés)
(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

AGRAFER LA FACTURE D'ACHAT ICI.

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Il est recommandé de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Pour vos dossiers

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

© Tous droits déposés par Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. 2002.

Table des matières

Préparatifs

Précautions .....Endos de la page couverture
Importantes mesures de sécurité 2-3
Installation et mise à la terre.....4
Mises en garde 5
Ustensiles de cuisson 6
Diagramme des caractéristiques 8
Panneau des commandes 8

Fonctionnement

Mise en route 9
Cuisson rapide par minute 9
Réglages manuels (Puissance et temps de cuisson) 9
Utilisation de la touche de fonction 10
Réglage de l'horloge 11
Pour utiliser la touche Plus/Moins 11
Touche de maïs soufflé 11
Réglage de la minuterie 12
Turbo-décongélation avec système Inverter 12
Touche de maintien au chaud 14
Réchauffage par senseur.....14
Tableau de cuisson avec senseur.....15

Guide de cuisson

Conseils et techniques de décongélation 13
Recettes pour cuisson senseur.....16
Conseils pratiques 17
Caractéristiques des aliments.....18
Techniques de cuisson 18-19

Entretien et service

Entretien.....7
Guide de dépannage 20
Garantie et service après-vente.....21
Données techniques.....Voir ci-dessous
Guide sommaire.....22

Données techniques

	NN-S962	NN-S762
Alimentation:	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Consommation:	11,5 A 1 320 W	11,5 A 1 320 W
Intensité maximale*	1 200 W	1 200 W
Dimensions extérieures (H x L x P)	356 x 606 x 493 mm 14 po x 23 7/8 po x 19 7/16 po	304 x 555 x 493 mm 11 15/16 po x 21 7/8 po x 19 7/16 po
Dimensions du four (H x L x P)	278 x 469 x 470 mm 10 15/16 po x 18 7/16 po x 18 1/2 po	228 x 418 x 470 mm 9 po x 16 7/16 po x 18 1/2 po
Fréquence:	2 450 MHz	2 450 MHz
Poids net (approx.)	17,0 kg (37,5 lb)	14,3 kg (32 lb)
Nécessaire d'installation	NN-TK929BRAPH (noir) NN-TK929WRAPH (blanc) NN-TK939BRAPH (noir) NN-TK939WRAPH (blanc)	NN-TK729BAPH (noir) NN-TK729WAPH (blanc) NN-TK739BAPH (noir) NN-TK739WAPH (blanc)
Dimensions du nécessaire	632 x 441,5mm	632 x 389mm

*Essai IEC

Sujet à changements sans préavis

Importantes mesures de sécurité à prendre

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.

AVERTISSEMENT—

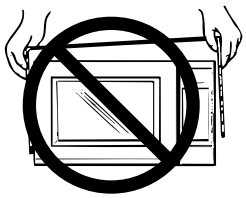
Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les **"Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes"** au verso de la page couverture.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe **"Prise de terre"** à la page 4.
4. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 4.
5. Ne pas obstruer les évents d'aération.
6. Ne pas ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
7. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
8. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
9. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant.
10. Ne pas faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
11. Ne pas plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
12. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
13. Ne pas laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
14. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
15. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
16. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
    (a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.
17. Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition dû à la tension de la surface du liquide. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. **Il se pourrait que des liquides très chauds soudainement débordent lors de l'insertion d'une cuillère ou d'un ustensile dans le liquide.**
    Afin de prévenir tout risque de blessures:
    (a) Ne jamais surchauffer le liquide.
    (b) Brasser le liquide avant et durant la cuisson.
    (c) Ne pas utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
    (e) Prendre garde lors de l'insertion d'une cuillère ou de tout autre ustensile dans le récipient.

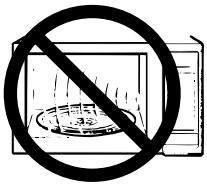
Conserver ce manuel d'utilisation

Importantes mesures de sécurité à prendre

Généralités



1. **Ne pas** manipuler les disjoncteurs de sécurité ni retirer le boîtier de l'appareil. Tout entretien de la porte, du panneau des commandes, des disjoncteurs ou autre partie du four doit être confié à un centre de service Panasonic agréé.



2. **Ne pas** établir le contact lorsque le four est vide. L'énergie des micro-ondes se réfléchirait sur les parois en l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, de papier ou autre matériel dans le four et ce, afin d'éviter tout risque d'incendie.
4. **Ne pas** utiliser de papier recyclé, à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes, car celui-ci peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles et(ou) incendies lors de la cuisson micro-ondes.
5. Afin de prévenir tout dommage, **ne jamais** frapper le panneau des commandes.
6. Il peut être nécessaire d'utiliser des **poignées** pour transporter les plats réchauffés par la chaleur de l'aliment ou du plateau en verre. Il se peut que le plateau en verre soit très **chaud** après la cuisson.
7. **Ne pas** ranger de matières inflammables près, sur, ou dans le four afin de prévenir tout risque d'incendie.

Plateau en verre

1. **Ne jamais** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, **ne pas** utiliser le four sans que le plateau rotatif soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Après avoir appuyé sur la touche de mise en marche pour commencer la cuisson, vérifier que le plateau est correctement en place et tourne normalement.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau.
4. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.
5. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, ou sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes, et non directement sur le plateau en verre.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction. Ceci est normal.
7. Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.

Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.
3. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

Conserver ce manuel d'utilisation

Installation et mise à la terre

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **Ne pas** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé sur une surface plane et stable. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 7,6 cm (3 po) de chaque côté et de 2,5 cm (1 po) au-dessus de l'appareil.
   a. Ne pas obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé. Si vous placez un tissu sur le four, veiller à ne jamais obstruer l'arrivée et la sortie d'air. Laisser également les espaces adéquats à l'arrière et sur les côtés du four.
   b. **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   c. **Ne pas** utiliser le four lorsque l'humidité est excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.
3. Ce four peut être encastré au besoin, à l'aide de l'ensemble enjoliveur, offert par le détaillant. Procéder à l'installation selon les instructions incluses avec l'ensemble.

Installation (Trim Kit)

1. Cet appareil a été concu pour être encastré en utilisant l'ensemble enjoliveur approprié (NN-TK929BRAPH/NN-TK929WRAPH /NN-TK939BRAPH/NN-TK939WRAPH pour NN-S962, NN-TK729BAPH/NN-TK729WAPH /NN-TK739BAPH/NN-TK739WAPH pour NN-S762) disponible auprès d'un détaillant Panasonic local. Suivre les instructions d'installation fournies avec l'ensemble enjoliveur.
2. **Ne jamais** obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourralt être reprise une fois le four refroidi.
3. Ce four a été concu uniquement pour un usage domestique.

Prise de terre

Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

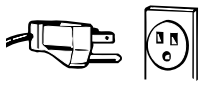
Important—Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des risques de choc électrique.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre.

Si une rallonge est nécessaire, s'assurer qu'elle comporte trois fils avec fiche et prise à trois contacts afin d'assurer un retour à la terre. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Si un autre appareil est utilisé simultanément sur le même circuit électrique, la cuisson peut être ralentie ou le fusible du circuit peut brûler.
2. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). L'utilisation d'une tension plus élevée peut occasionner un risque d'incendie ou endommager le four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.
3. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.



Mises en garde

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT
Les résultats dépendent de la durée réglée et du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) **PRÉPARATION DE CONSERVES / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS**
- **Ne jamais** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Des conserves mal stérilisées peuvent s'avarier et deviennent toxiques.
- **Ne pas** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS SOUFFLÉ

Le maïs soufflé peut être préparé dans un grille maïs pour four micro-ondes. Le maïs soufflé est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.
MISE EN GARDE:
Lors de l'utilisation de maïs soufflé préemballé, suivre les directives sur le sac. Vérifier le poids avant d'utiliser la touche pour maïs soufflé. Régler le four selon le poids du sac.
Afin d'obtenir de meilleurs résultats et d'éviter que le maïs prenne feu, bien suivre toutes les instructions.
Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE
- **Ne jamais** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES
- **Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'oeufs, les courges, les pétoncles et les saucisses sont des exemples d'aliments à membranes non poreuses.** Ces aliments doivent être percés avant la cuisson afin d'éviter qu'ils éclatent.
- Utiliser des pommes de terre fraîches et les faire cuire à point. Une pomme de terre trop cuite se déshydrate et peut brûler. Utiliser les poids recommandés afin d'éviter un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM
- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes en papier ou des sacs de maïs soufflé pour fours micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, de brochettes, de grilles à rissoler ou d'ustensiles en métal, s'assurer d'un espace de 2,5 cm (1 po) entre les parois et les parties métalliques. S'il y a formation d'étincelles, enlever les ustensiles métalliques (brochettes, etc.) ou utiliser un contenant non métallique.
- **Ne pas** utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.
- Si des aliments sont chauffés dans un récipient en aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le récipient et les parois murales.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS
- **Ne pas** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON
- Les plats et grils à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **Ne jamais** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Éviter les attaches en métal.

8) THERMOMÈTRES
- **Ne jamais** utiliser de thermomètre ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viandes pour four micro-ondes ou un thermomètre à bonbons. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.

9) BIBERON / ALIMENTS POUR BÉBÉS
- **Ne pas** réchauffer un biberon ou des aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être brûlant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES
- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède. (ex. beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES
- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.
- **Ne pas** laisser le four sans surveillance lors de la cuisson.

Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Commentaires
Assiette et tasse en papier	Oui	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle de saucisses fumées.
Attache métallique	Non	Risque de formation d'étincelles et d'incendie.
Bocal en verre	Oui, avec précaution	Retirer le couvercle. Rendre les aliments tièdes et non chauds. La plupart de bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur. Ne pas utiliser pour la cuisson.
Contenant jetable en papier-polyester	Oui	Certains aliments surgelés sont emballés dans de tels contenants. Disponibles dans le commerce.
Emballage repas-minute avec poignée métallique	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Paille, osier, bois	Oui	Utiliser pour le réchauffage de courte durée ou pour amener les aliments à une faible température de service.
Papier d'aluminium	Pour protéger seulement	Recouvrir les parties minces des pièces de viande et de la volaille de petits morceaux d'aluminium afin de prévenir la surcuisson. Éloigner des parois afin de prévenir l'amorce d'étincelles.
Papier paraffiné	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures ou maintenir l'humidité à l'intérieur du récipient.
Papier parchemin	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur. S'assurer que la pellicule est approuvée pour cuisson micro-ondes. Vérifier les directives sur l'emballage.
Plastique récipient allant au four micro-ondes réchauffage et entreposage mélamine	 Oui Oui, avec précaution Non	 Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour l'emploi recommandé. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments en haute teneur en sucre ou en gras. La chaleur dégagée peut les déformer. Ce matériau absorbe les micro-ondes et devient chaud.
Plat à brunir	Oui	Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas préchauffer pendant plus de 6 minutes.
Plateau de repas surgelés métal allant au four micro-ondes	 Oui Oui	 Les repas surgelés peuvent se réchauffer dans le récipient si sa profondeur n'excède pas 2 cm (¾ po). Placer au centre à au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four. Chauffer un repas à la fois. Si le récipient excède 2 cm (¾ po) de profondeur, transférer les aliments dans un récipient allant au four micro-ondes.
Récipient en métal	Non	Ne convient pas pour la cuisson micro-ondes.
Récipient en verre (résistant à la chaleur, allant au four et céramique)	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes. Suivre les étapes en bas de page pour tester le récipient.
Sac de cuisson	Oui	Procéder selon les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sac en papier	Non	Risque d'incendie.
Serviette en papier essuie-tout	Oui	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches.
Thermomètre pour four micro-ondes pour four traditionnel	 Oui Non	 N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes. Ne pas utiliser dans un four micro-ondes. Risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Vaisselle allant au four micro-ondes autre	 Oui ?	 Lire les directives du fabricant avant d'utiliser. Certains récipients sont identifiés "Pour four micro-ondes". Tester le récipient comme indiqué ci-dessous.*
Verre en mousse de polystyrène ("styrofoam")	Oui avec précaution	Sert à amener l'aliment à une basse température de service. Peut fondre si la température est élevée.

ESSAI DE RECIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes : Remplir un verre mesureur [250 mL (1 tasse)] d'eau froide et le déposer dans le four avec le récipient à tester vide. Chauffer une (1) minute à **« P10 (Élevée) »**. Si le récipient est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le verre mesureur est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.

Entretien

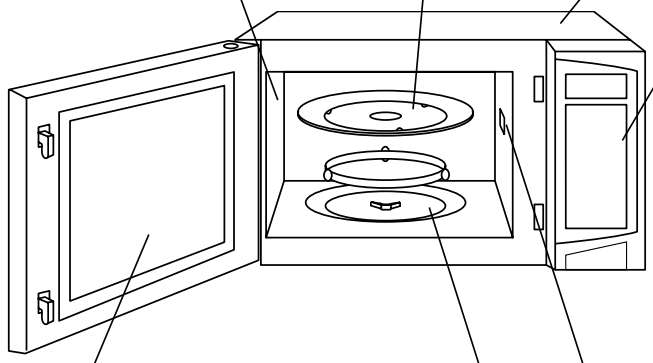
AVANT LE NETTOYAGE:
Débrancher le cordon d'alimentation. Si cela n'est pas possible, laisser la porte du four ouverte de manière à prévenir tout risque de mise en marche par inadvertance.

APRÈS LE NETTOYAGE:
S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau, et d'appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour réarmer l'affichage.

Intérieur du four:
Essuyer avec un chiffon humide. En cas de besoin, utiliser un détergent doux. Ne pas utiliser de détergents forts ou abrasifs.

Plateau de verre:
Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

Surfaces extérieures:
Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les orifices de ventilation.



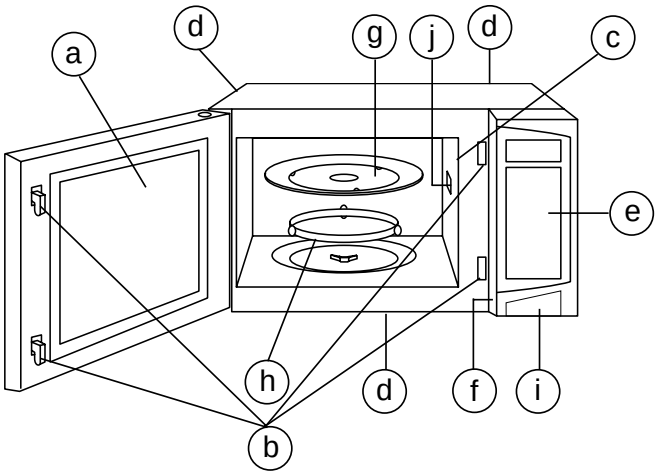
Panneau des commandes:
* Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment dessous la pellicule. (Conseil pratique - Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)
* Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents forts ou abrasifs pour nettoyer le panneau des commandes.

Ne pas retirer le couvercle.

Porte du four:
* Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.)
* La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. Ne pas la retirer.

Anneau à galets et sole du four:
Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer. L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.

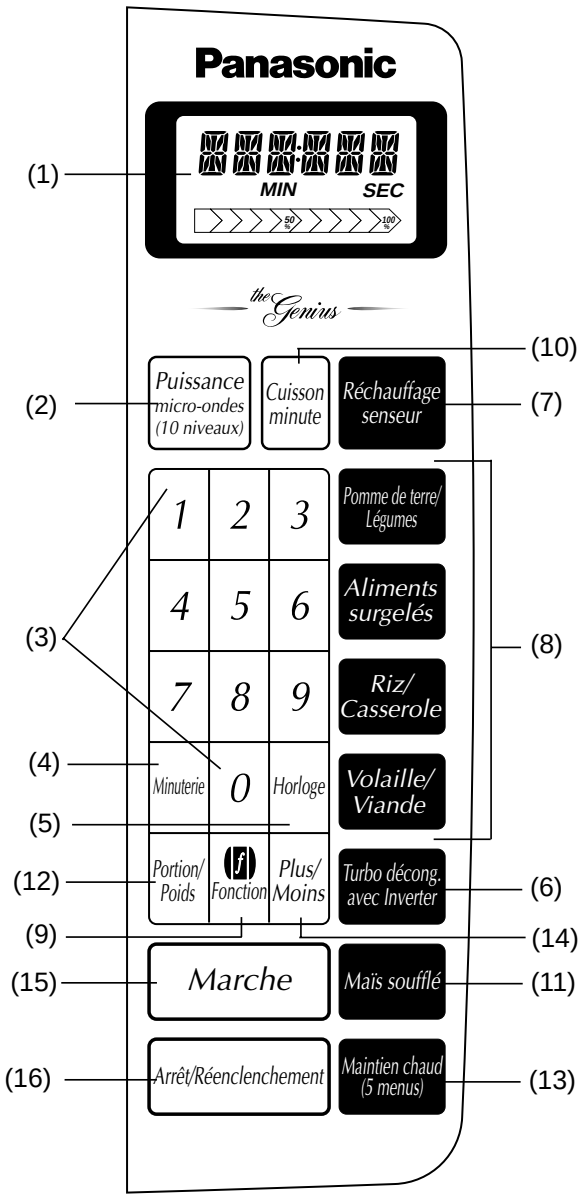
Diagramme des caractéristiques



- (a) **Pellicule antivapeur** (ne pas retirer)
- (b) **Verrouillage de sécurité de la porte**
- (c) **Évents d'aération internes**
- (d) **Évents d'aération externes**
- (e) **Panneau des commandes**
- (f) **Plaque signalétique**
- (g) **Plateau en verre**
- (h) **Anneau à galets**
- (i) **Levier d'ouverture de la porte**
- (j) **Couvercle** (ne pas retirer)

Panneau des commandes

Panneau des commandes en français disponible auprès des détaillants

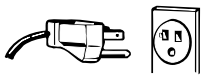


(1) Écran d'affichage
Affiche les instructions pas à pas pour faciliter le fonctionnement.
(2) Touche d'intensité (☛p 9)
(3) Touches numériques
(4) Touche de minuterie (☛p 12)
(5) Touche de réglage de l'horloge (☛p 11)
(6) Touche de turbo-décongélation avec système Inverter (☛p 12)
(7) Touche de réchauffage par senseur (☛p 14)
(8) Touches de cuisson avec senseur (☛p 15)
(9) Touche de fonction (☛p 10)
(10) Touche de cuisson rapide par minute (☛p 9)
(11) Touche de maïs soufflé (☛page 11)
(12) Touche de portion/poids (☛page 14)
(13) Touche de maintien au chaud (☛page 14)
(14) Touche de plus/moins (☛page 11)
(15) Touche de mise en marche:
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'arrêt/réenclenchement, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.
(16) Touche d'arrêt/réenclenchement:
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à l'affichage.

Avertissement sonore:
L'avertisseur du four se fait entendre lorsque la programmation est correcte. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.

Mise en route

1. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.



Affichage

Le message «***WELCOME TO PANASONIC - - REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE***» défile le long de l'affichage.

2. Par défaut, la langue d'affichage est l'anglais.

Pour sélectionner l'affichage en français ou en espagnol, utiliser l'option du choix de la langue au moyen de la touche ***Fonction***.

Lorsque le français est sélectionné, «***BIENVENUE À PANASONIC LIRE LE MANUEL D'UTILISATION AVANT USAGE***» défile à l'affichage.

Pour utiliser les mesures métriques, utiliser l'option du choix de l'unité de mesure au moyen de la touche ***Fonction***.

3. À la fin du message d'accueil, le symbole " : " est affiché.

Cuisson minute

Cette fonction vous permet de régler ou de modifier le temps de cuisson en multiples d'une minute.

Réglage du temps de cuisson:

Exemple: 5 minutes

Affichage

1. Cuisson minute — Appuyer. (jusqu'à dix) Régler le temps de cuisson. Le niveau de puissance est prédéfini à P10 (élevée)

2. Marche — Appuyer. La cuisson et le compte à rebours s'amorcent. La flèche indicatrice du niveau de puissance défile.

Le temps de cuisson écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

NOTA

1. Pour fixer un autre niveau de puissance, appuyer sur la touche ***Puissance micro-ondes***, puis sur ***Cuisson minute***.
2. La touche ***Cuisson minute*** et les touches numériques ne peuvent être utilisées de concert.
3. Pour prolonger la durée de cuisson, appuyer sur la touche ***Cuisson minute*** pendant la cuisson. Le nouveau réglage du temps de cuisson est affiché.

Réglages manuels (Puissance et temps de cuisson)

Cette fonction permet de fixer soi-même le niveau de puissance et le temps de cuisson. Appuyer sur la touche ***Puissance micro-ondes*** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Voir le tableau ci-dessous.

Exemple: Cuisson à P5 pendant 1 minute 30 secondes.

Affichage

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) — Appuyer à six reprises. L'indication «P5 REGLER LA DUREE» s'affiche.

2. 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 — Entrer le temps de cuisson au moyen des touches numériques.

3. Marche — Appuyer. Le compte à rebours s'amorce et la flèche indicatrice du niveau de puissance défile.

Le temps de cuisson écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

Touche Puissance micro-ondes (nombre de pressions)	Niveau de puissance	Affichage
une	P10(ÉLEVÉE)	
deux	P9	
trois	P8	
quatre	P7(MOY.-ÉLEVÉE)	
cinq	P6(MOYENNE)	
six	P5	
sept	P4	
huit	P3(MOY. - FAIBLE/DEC.)	
neuf	P2	
dix	P1(FAIBLE)	

NOTA

1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche Mise en ***Marche***. Le nombre maximum de cycles est fixé à 5.
2. Si le niveau de puissance P10 est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
3. Deux bips sont émis entre chaque cycle du programme de cuisson. À la fin du programme, cinq bips sont émis.
4. Au niveau de puissance maximum (P10), le temps maximum de cuisson est limité à 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximum est de 99 minutes 99 secondes.
5. Régler la puissance à P10 pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 convient à la plupart des aliments tandis que P6 convient mieux à des aliments plus denses.
6. Pour la décongélation, régler la puissance à P3.

Utilisation de la touche de fonction

La touche de fonction vous permet d'effectuer les réglages initiaux du four, tels que la sélection de la langue d'affichage (anglais, français ou espagnol), la vitesse de défilement de l'affichage, le verrouillage de sécurité, etc. Voir le tableau ci-dessous.

1)	Appuyer sur FONCTION. L'indication «SELECTIONNER FONCTION 0 A 9, 1-LANGUE» s'affiche.
2) Sélectionner la rubrique désirée (0 à 9) Ex.: VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ (5)	Appuyer sur 5. L'indication «VERROUILLAGE OUI/NON» s'affiche.
3) Sélectionner l'option [1], [2] ou [3]	Appuyer sur le numéro correspondant à l'option désirée. La rubrique sélectionnée fait maintenant partie du système de fonctionnerment. Elle peut être changée à tout moment.
4) Sélectionner d'autres rubriques si désiré.	Voir ci-dessous pour d'autres rubriques.

→*1* LANGUE D'AFFICHAGE

L'affichage peut se faire en anglais, en français ou en espagnol. Lors de la mise en contact initiale, les affichages se font en anglais.

→ 1 ENGLISH → Affichages en anglais.
→ 2 **FRANÇAIS → Affichages en français.**
→ 3 ESPANOL → Affichages en espagnol.

→*2* SÉLECTION lb/KG

Le four offre le choix entre les mesures impériales et métriques. Lors de la mise en contact initiale, les mesures impériales sont implicitement sélectionnées.

→ 1 lb → Réglages du poids en lb et oz.
→ 2 KG → Réglages du poids en g et kg.

→*3* VITESSE DE DÉFILEMENT

Il est possible de choisir la vitesse de défilement des affichages.

→ 1 RAPIDE → Les mots défilent rapidement.
→ 2 MOYENNE → Réglage implicite de la vitesse de défilement.
→ 3 LENTE → Les mots défilent lentement.

→*4* MENU À L'ÉCRAN

Le guide vous aide à programmer le four en affichant l'étape suivante. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le fonctionnement du four, désactiver le guide.

→ 1 OUI → Le guide s'affiche.
→ 2 NON → Le guide ne s'affiche pas.

→*5* VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le four possède une fonction de verrouillage de sécurité qui prévient la mise en marche du four par inadvertance ou par un enfant. La porte n'est pas verrouillée.

→ 1 OUI → Les commandes sont verrouillées et ne peuvent être utilisées.
→ 2 NON → Le verrouillage de sécurité est désactivé.

→*6* AVERTISSEUR (BIP)

Il est possible d'activer ou de désactiver l'avertisseur du four.

→ 1 OUI → L'avertisseur se fait entendre.
→ 2 NON → Aucune tonalité n'est émise.

→*7* AIDE-MÉMOIRE (BIP RAPPEL)

Un avertisseur peut se déclencher pour vous rappeler de retirer les aliments après la cuisson.

→ 1 OUI → L'avertisseur aide-mémoire se déclenche.
→ 2 NON → L'avertisseur aide-mémoire est désactivé.

→*8* HEURE AVANCÉE/NORMALE

→ 1 OUI → L'horloge est avancée d'une heure.
→ 2 NON → L'horloge est remise à l'heure normale.

→*9* AFFICHAGE DE L'HEURE (HORLOGE)

Il est possible d'annuler l'affichage de l'heure.

→ 1 OUI → L'heure apparaît à l'afficheur.
→ 2 NON → L'heure n'apparaît pas à l'afficheur.
L'heure demeure en mémoire lorsqu'elle n'apparaît pas à l'afficheur.

→*0* MODE DE DÉMONSTRATION

Cette fonction est conçue pour les démonstrations en magasin. En ce mode, le fonctionnement du four est simulé sans émission de micro-ondes.

→ 1 OUI → Le four se met en mode démonstration.
→ 2 NON → Aucune démonstration n'est possible.

Horloge

Cette fonction permet d'afficher l'heure du jour. Il est à noter qu'il n'est pas nécessaire de régler l'horloge pour faire fonctionner le four.

Exemple: Réglage à 12:34 AM ou PM.

Affichage

1. Horloge
Appuyer.

Deux points sont affichés et clignotent.

L'indication «REGLER L'HEURE» défile à l'affichage.

2. 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0
Entrer l'heure du jour au moyen des touches numériques. Les deux points continuent de clignoter.

L'indication «APPUYER SUR HORLOGE» défile à l'affichage.

3. Horloge
Appuyer de nouveau sur la touche ***Horloge*** pour régler l'heure du jour. Les deux points cessent de clignoter.

NOTA
1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes 1 à 3.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que les deux points sont affichés et clignotent.

Utilisation de la touche Plus/Moins

Pour le maïs soufflé:
Lors de l'utilisation de la touche pour maïs soufflé, il est possible que le poids ne soit pas conforme à ceux offerts. En utilisant la touche Plus/Moins, les programmes peuvent être ajustés pour compenser les variantes du poids et ajuster la durée de cuisson

1 pression = Augmente la cuisson (Plus^{+})
2 pressions = Augmente la cuisson (Plus^{++})
3 pressions = Diminue la cuisson (Moins^{-})
4 pressions = Diminue la cuisson (Moins^{--})
5 pressions = Réglage original

Pour modifier le degré de cuisson/réchauffage avec senseur:
Après avoir utilisé les cycles avec senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson.

1 pression = Augmente la cuisson
2 pressions = Diminue la cuisson
3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche Plus/Moins avant d'appuyer sur la touche de mise en marche.

Maïs soufflé

Cette fonction s'utilise avec les sacs de maïs préemballés.
Exemple: Pour faire éclater un sac de maïs de 99 g.
Appuyer sur la touche ***Maïs soufflé*** jusqu'à ce que le poids du sac soit affiché. Voir le tableau ci-dessous.

Affichage

1. Maïs soufflé
Appuyer à une fois.

L'indication «MAIS SOUFFLE (poids) - - APPUYER SUR MARCHE» défile à l'affichage.

Vérifier l'indication du poids qui est affichée.

2. Plus/Moins
Appuyer.

3. Marche
Appuyer.

La cuisson s'amorce.

Le compte à rebours débute et la flèche indicatrice du niveau de puissance défile.

Le temps de cuisson écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

Touche Maïs soufflé (nombre de pressions)	Sac de maïs	Temps de cuisson
une	99 g (3,5 oz)	Varie selon le format et la puissance du four
deux	85 g (3,0 oz)	
trois	80 g (2,85 oz)	
quatre	75 g (2,65 oz)	
cinq	50 g (1,75 oz)	

NOTA
1. Le sac de maïs devrait être à la température de la pièce avant d'être placé dans le four.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Ne faire éclater qu'**un** sac de maïs à la fois.
4. Une fois le maïs éclaté, laisser le sac refroidir. Ouvrir le sac avec prudence, l'éloignant du corps et du visage ; le maïs est très chaud et le sac peut dégager de la vapeur.
5. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
6. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. Le maïs risque de brûler s'il est trop cuit.**
7. Du fait que le maïs soufflé est disponible en plusieurs variétés, il peut être nécessaire de déposer le sac sur le bord du plateau rotatif afin d'obtenir de meilleurs résultats.

NOTA
Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cependant, ceci n'affectera pas les résultats.
Afin de maintenir la qualité des résultats avec différentes marques de maïs soufflé, certains des poids préréglés peuvent requérir la même durée de cuisson.

Minuterie

Cette fonction peut s'utiliser:
1) Comme minuterie de cuisine.
2) Pour programmer le temps de repos après la cuisson.
3) Pour programmer le temps d'attente avant le début de la cuisson (mise en marche retardée).

Réglage de la minuterie: **Affichage**

1. Appuyer une fois. L'indication «MINUTERIE REGLER LA DUREE» défile à l'affichage.

2. Entrer la durée au moyen des touches numériques (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).

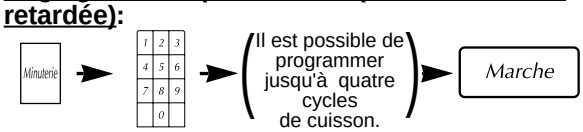
Pour lancer la minuterie:

3. Appuyer une fois. Le compte à rebours s'amorce. Aucune cuisson ne s'effectue.

Le temps réglé écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

NOTA
1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte avant la fin du compte à rebours, le compte à rebours se poursuit.
3. Le temps de repos et d'attente ne peuvent pas être programmés avant toute fonction de contrôle automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de la viande ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.
4. La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

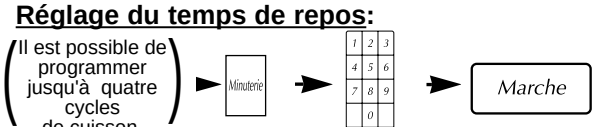
Réglage du temps d'attente (mise en marche retardée):



Appuyer une fois. Entrer le temps d'attente au moyen des touches numériques. Appuyer.

* La cuisson s'amorce après la fin du temps d'attente fixé.

Réglage du temps de repos:



Appuyer une fois. Entrer le temps de repos au moyen des touches numériques. Appuyer.

* Le compte à rebours du temps de repos s'amorce après la fin de la cuisson.

Turbo-décongélation avec système Inverter

Cette fonction permet de faire décongéler la viande, la volaille et les fruits de mer selon leur poids.

Exemple: Décongélation de 1,5 kg de viande.
Mettre les aliments sur une grille pour fours micro-ondes et placer cette dernière dans un plat de taille appropriée.

Affichage

1. Appuyer. L'indication «TURBO DECONGELATION AVEC SYSTEME INVERTER - - REGLER LE POIDS» est affichée.

2. Entrer le poids, au moyen des touches numériques. 3,0 kg (6,0 lb) maximum

3. Appuyer. La durée de décongélation apparaît.*

Le compte à rebours débute et la flèche indicatrice du niveau de puissance défile. À mi-décongélation, le four émet une tonalité. Retourner, réarranger les aliments et retirer les morceaux déjà décongelés ou les protéger avec du papier d'aluminium. (Voir "PENDANT LA DÉCONGÉLATION" à la page 13.)

Le temps de décongélation écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

*NOTA: Les durées varient selon le format et la puissance du four.

Tableau de conversion

Consulter ce tableau pour convertir les pourcentages de livre en onces.

Exemple: Un morceau de viande surgelé pesant 1 livre et 14 onces équivaut à 1,9 livres.

Onces	Centième de livre	Dixième de livre
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler:

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation:

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Mettre l'aliment sur une grille pour four micro-ondes placée dans un plat de grandeur appropriée.
3. Les rôtis doivent être placés, côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
4. Égoutter les jus durant la décongélation.
5. Tourner les aliments durant la décongélation.
6. Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir "Techniques de cuisson")
7. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.

Après la décongélation:

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert avec une pellicule de plastique, dans le réfrigérateur pour la durée indiquée au tableau.
3. Voir le tableau ci-dessous pour la durée d'attente et les instructions de rinçage.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.

ALIMENT	DURÉE (P3) min/kg	min/lb	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Attente	Rinçage (eau froide)
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}				5 min	OUI
Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger		
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande					NON
Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/ Protéger les extrémités	10 min	
Rôtis {1,1-1,8 kg ($2^1/_2$ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	- - -	
Volaille					OUI
Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger		
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger	10 min	
Poitrine de dinde {2,3-2,7 kg (5-6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	

Touche Maintien au chaud

Cette caractéristique permet de maintenir certains aliments au chaud pendant 30 minutes. (Tarte, sauces, ragoût, casserole ou pommes de terre en purée).

Affichage

1. Maintien chaud (5 menus)
Appuyer deux fois.
«SAUCE MAISON - - APPUYER SUR PORTION/POIDS» défile à l'affichage.

2. Portion/ Poids
Appuyer deux fois.
Vérifier la portion (1 à 6) qui est affichée.

3. Marche
Appuyer.
La durée de maintien au chaud est affichée et le compte à rebours s'amorce à partir de 30 minutes.

Le temps de cuisson écoulé, cinq bips se font entendre et l'indication «BON APPETIT» est affichée.

Réchauffage par senseur

Cette fonction vous permet de lancer le réchauffage de n'importe quelle quantité d'aliments sur simple pression d'une touche.

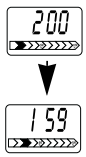
Affichage

1. Réchauffage senseur
Appuyer.
L'indication «RECHAUFFAGE SENSEUR - - APPUYER SUR MARCHE» s'affiche.

2. Plus/ Moins
Facultatif.
(voir page 11)

3. Marche
Appuyer.
Le réchauffage s'amorce. L'indication «SENSEUR» s'affiche.

Après que le senseur ait détecté la vapeur dégagée par les aliments, deux bips sont émis.



Le temps de réchauffage qui reste s'affiche et le compte à rebours s'amorce. La flèche indicatrice de l'intensité défile.

La cuisson terminée, cinq bips sont émis et l'indication «BON APPETIT» s'affiche.

NOTA

Casserole - Ajouter 3 ou 4 c. à soupe de liquide; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique). Remuer lorsque le temps s'affiche.

Aliments en conserve - Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique). Une fois le réchauffage terminé, enlever le couvercle ou la pellicule plastique et laisser reposer.

Assiette garnie - Disposer les aliments sur l'assiette; recouvrir de beurre, de sauce, etc. Une fois le réchauffage terminé, enlever la pellicule plastique et laisser reposer.

Suivre les recommandations sur le tableau ci-dessous pour la cuisson programmée par senseur. Se conformer également aux instructions suivantes.

NE PAS:

1. Réchauffer les pains et autres produits de pâtisserie. Régler manuellement la durée et l'intensité de cuisson pour ce type d'aliments.
2. Réchauffer d'aliments crus ou non cuits.
3. Utiliser le four lorsque son intérieur est chaud.
4. Utiliser pour réchauffer des breuvages.
5. Utiliser avec des aliments congelés.

Recommandations lors de la cuisson avec senseur

AVANT le réchauffage ou la cuisson:

1. La température ambiante devrait être inférieure à 35° C (95° F).
2. Le poids des aliments ne devrait pas excéder 110 g (4 oz)
3. Le plateau de verre et les surfaces extérieures du plat doivent être secs.
4. Recouvrir complètement le plat avec de la pellicule plastique tout en laissant une ouverture, ou placer les aliments dans un faitout avec son couvercle.
5. Tous les aliments doivent être à leur température normale de conservation.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson:

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission des 2 bips et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Une fois le compte à rebours commencé, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, tourner, recouvrir ou mélanger.

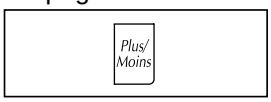
APRÈS le réchauffage ou la cuisson:

Tous les aliments devraient reposer sous couvert pendant un certain temps.

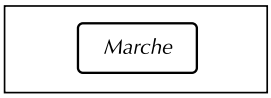
Tableau de cuisson avec senseur

Cette caractéristique permet la cuisson de vos aliments préférés ainsi que certaines nouvelles recettes avec le système Inverter. Aucun besoin de régler l'intensité ni la durée de cuisson. Les aliments ont été testés et la durée de cuisson prédéterminée selon les quantités d'aliments listés au tableau ci-dessous. Les fluctuations de courant et les goûts personnels n'ont pas été pris en considération. Si les résultats obtenus ne sont pas ceux souhaités, utiliser la méthode de cuisson par l'intensité et la durée à la page 9.

1. Appuyer sur la touche correspondant à la catégorie désirée.



2. Optionnel. (voir page 11)



3. Appuyer.

Cuisson senseur	***Portions/ Poids***	***Conseils***
Pommes de terre/ Légumes		
1. Pommes de terre	4 maximum (170 à 220 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Percer chaque pomme de terre à 6 reprises tout autour de la surface au moyen d'une fourchette. Placer les pommes de terre sur du papier essuie-tout le long du bord du plateau, à des intervalles d'au moins 2,5 cm (1 po). Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
2. Légumes frais	110 à 450 g ($^1/_4$ à 1 lb)	Tous les morceaux devraient être de forme identique. Ajouter une petite quantité d'eau et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique avec ouverture d'aération.
3. Légumes surgelés	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Suivre les directives du fabricant. Ne saler qu'après la cuisson. (Ne convient pas aux légumes au beurre ou avec sauce.) Après 2 bips, remuer ou réarranger.
Aliments sugelés		
1. Pizza surgelée	110, 225 g (4, 8 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
2. Pochette sandwich surgelée	128 g (1)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
3. Mets surgelés	225 à 900 g (8 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation de mets de 225 à 300 g. Pour les mets de plus grands formats, ne pas retirer la pellicule plastique ou l'ouvrir partiellement même sur directives du fabricant. Autrement, la durée de cuisson ne pourra être calculée correctement. Lors du retrait de la pellicule, faire attention aux émanations de vapeur. Pour prolonger la cuisson, utiliser le réglage manuel.
4. Repas surgelés	300, 430 g (11, 15 oz)	Suivre les instructions pour savoir quand couvrir et découvrir. Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser de plats congelés dans des contenants en aluminium.
Riz/Casserole		
1. Riz	125 à 375 mL ($^1/_2$ à 1$^1/_2$ tasse)	Déposer le riz avec de l'eau chaude dans un récipient pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique avec ouverture d'aération. (Laisser reposer 5 à 10 minutes pour compléter la cuisson.)
2. Casserole	_____	Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Suivre les recettes données à la page 16.
Volaille/Viande		
1. Morceaux de poulet	225 g à 900 g ($^1/_2$ à 2 lb)	Placer avec la peau sur le dessus. Couvrir avec une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
2. Viande hachée	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Émietter la viande dans un bol en verre ou une passoire. Couvrir avec une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Après 2 bips, remuer. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche de mise en marche. Les jus devraient être clairs. Égoutter.
3. Filets de poisson	110 à 450 g ($^1/_4$ à 1 lb)	Placer en une seule couche. Couvrir avec une pellicule plastique avec ouverture d'aération.

Recettes pour cuisson senseur

CASSEROLE

Pâté chinois

1 lb	de bœuf haché maigre	500 g
1/4 de tasse	d'oignon, haché	50 mL
1/4 de c. à thé	de sel	1 mL
1/4 de c. à thé	de poivre	1 mL
1/2 c. à thé	de poudre de cari	2 mL
1 c. à soupe	de sauce brune en poudre	15 mL
1/2 tasse	de pois surgelés, décongelés	125 mL
2 tasses	de purée de pomme de terre	500 mL

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), émietter le bœuf haché et le faire cuire à P6 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises. Ajouter le reste des ingrédients sauf les pommes de terre. Bien mélanger et étendre la purée de pommes de terre sur le dessus. Couvrir avec un couvercle et cuire à CASSEROLE.

4 portions
Durée de cuisson: environ 20 minutes

Macaroni au fromage

1/4 de tasse	de beurre	50 mL
2 c. à soupe	d'oignon, haché	25 mL
1	gousse d'ail émincée	1
1/4 de tasse	de farine	50 mL
1 c. à thé	de moutarde sèche	5 mL
1 c. à thé	de sel	5 mL
1/4 de c. à thé	de poivre	1 mL
2 tasses	de lait	500 mL
2 tasses	de fromage cheddar, râpé	500 mL
1/3 de tasse	de chapelure	75 mL
1 c. à thé	de paprika	5 mL
8 oz	de macaroni, (poids sec: 1/2 lb), cuit et égoutté	250 g

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), faire fondre le beurre à P10 40 secondes. Incorporer l'oignon et l'ail et cuire à P10 1 minute. Ajouter la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis, le lait graduellement. Cuire à P10 3 à 4 minutes. Remuer une fois durant la cuisson. Poursuivre la cuisson à P10 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le fromage cheddar. Mélanger la sauce et le macaroni dans un faitout de 12 tasses (3 L). Saupoudrer de chapelure et de paprika. Couvrir avec une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Cuire à CASSEROLE.

6 portions
Durée de cuisson: environ 20 minutes

Casserole de macaroni au bœuf

1 lb	de bœuf haché maigre	500 mL
1	oignon, haché	1
1/2	poivron vert, haché	1/2
1 tasse	de céleri, haché	250 mL
1 c. à thé	de persil	5 mL
1/2 c. à thé	de sel	2 mL
1/4 de c. à thé	de poivre	1 mL
1 tasse	de macaroni en coudes (non cuit)	250 mL
1 1/4 tasse	d'eau	300 mL
2 (15 oz)	boîtes de sauce tomate	2 (398 mL)
1/2 tasse	de fromage cheddar, râpé	125 mL

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), émietter le bœuf haché et le faire cuire à P6 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises durant la cuisson. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire à P10 3 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Cuire à CASSEROLE. Saupoudrer avec le fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

4 à 6 portions
Durée de cuisson: environ 20 minutes

Casserole de thon

1 (6 oz)	boîte de thon, égoutté et émietté	1 (180 mL)
4 tasses	de nouilles, cuites, égouttées	1 L
1	boîte de crème de champignons	1
10 3/4 oz	condensée	(284 mL)
1 (4 oz)	boîte de champignons, tranchés et égouttés	1 (120 mL)
1 16 oz	paquet de pois surgelés, décongelés	1 500 g
3/4 de tasse	de lait	175 mL
1 tasse	de croustilles, broyées	250 mL
1/2 tasse	de fromage cheddar, râpé	125 mL

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), mélanger le thon, les nouilles, la crème de champignons, les champignons, les pois et le lait. Bien remuer. Couvrir avec une pellicule plastique avec ouverture d'aération. Cuire à CASSEROLE. Garnir de croustilles et de fromage.

4 à 6 portions
Durée de cuisson: environ 20 minutes

Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon, pour séparer, 450 g (1 lb)	**Élevée** (**P10**)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre, à fondre, 110 g (4 oz)	**Moyenne** **(P 6)**	1½ à 2	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique.
Beurre, à ramollir, 110 g (4 oz)	**Moyenne-faible** **(P 3)**	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Bœuf haché, à brunir, 450 g (1 lb)	**Élevée** **(P10)**	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Cassonade, à ramollir 250 mL (1 tasse)	**Élevée** (**P10**)	20 à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir d'une pellicule plastique.
Chocolat, à fondre, 1 carré 28 g (1 oz)	**Élevée** **(P10)**	1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer avant d'augmenter la durée. (Remuer jusqu'à complètement fondu.) *Nota : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.*
Brisures de chocolat, à fondre, 125 g (½ tasse)	**Élevée** **(P10)**	1 à 1½	
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	**Moyenne-faible** **(P 3)**	1 à 1½	Vérifier souvent pour ne pas fondre.
Fromage à la crème, à ramollir, 250 g (8 oz)	**Moyenne-faible** **(P 3)**	1 à 2	Déballer et placer dans un bol spécialement conçu pour four micro-ondes.
Graines de sésame, à griller, 50 mL (¼ de tasse)	**Élevée** (**P10**) .	3 à 5	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer deux reprises.
Liquides: (Soupes / breuvages)			Le réchauffage des liquides non mélangés à l'air peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Toujours remuer avant de placer dans le four.
Eau/bouillon			
250 mL (8 oz)	**Élevée**	2½ à 3	
500 mL (16 oz)	(**P10**)	4	
Lait	**Moyenne-élevée**		
250 mL (8 oz)	**(P 7)**	2 à 3	
500 mL (16 oz)		4 à 5	
Noix, à griller, 375 mL (1½ tasse)	**Élevée** (**P10**)	4 à 5	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Noix de coco, à griller, 125 mL (½ tasse)	**Élevée** (**P10**)	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Pour enlever les odeurs du four	**Élevée** (**P10**)	5	Mélanger 250-375 mL (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans une tasse à mesurer. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.
Serviettes à main, pour réchauffer - 4	**Élevée** (**P10**)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	**Élevée** (**P10**)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses
Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des gros os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.

Densité
Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, telles que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tel les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.

Quantité
La cuisson de deux pommes de terre prend environ deux fois plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments.

S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments telle une ou deux pommes de terre. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.

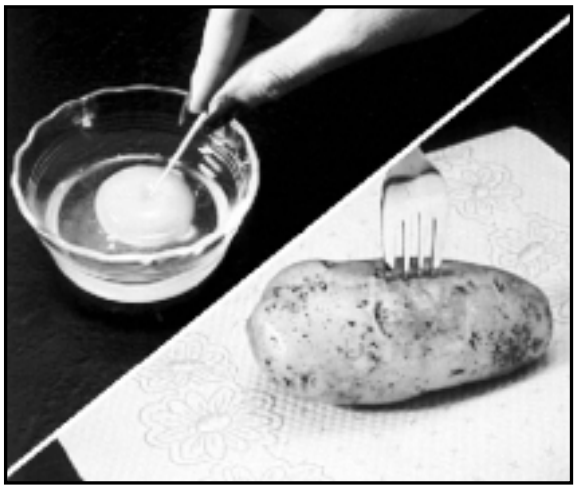
Forme
Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.

Dimensions
Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.

Température de départ
Les aliments chambrés prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.

Techniques de cuisson

Perçage



La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer le blanc et le jaune des oeufs, les huîtres, les palourdes et les pétoncles, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais.

Apparence

La couleur des aliments cuits au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant d'un mélange fait de sauce à brunir, de sauce Worcestershire ou de sauce barbecue et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Techniques de cuisson

Espacement

Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un scellage hermétique. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés. Sauf indication contraire, la cuisson se fait à découvert.

Protection

Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.

Cuisson

Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifer si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four micro-ondes. Les recettes en indiquent la fréquence. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement

Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les pâtes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement

Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. À la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tels les rôtis ou la dinde.

Période d'attente

La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmentera de 5°F à 15°F (3° C à 8°C) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre. Les friandises sont cuites lorsqu'elles atteignent la température appropriée pour la cristallisation.

Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie:

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur	Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisaton du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal.
Le four micro-ondes a été utilisé accidentellement sans aliment à l'intérieur.	L'usage du four sans aliment n'est pas recommandé. Cependant, un tel fonctionnement de brève durée n'endommage pas l'appareil.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche de ***mise en marche*** n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche de ***mise en marche***.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche ***d'arrêt/ réenclenchement*** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche ***d'arrêt/réenclenchement*** a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
Le plateau en verre est instable.	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau.	Retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section des soins à apporter au four.

Garantie et service après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes	**Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus).** **Service à domicile : Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.** **(Main-d'oeuvre pour installation ou retrait de l'appareil non couverte sous garantie)**

Le service à domicile ne sera offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service agréé Panasonic.

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet. Les piles sèches ne sont pas couvertes sous cette garantie. Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, EXCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION OU UN USAGE PARTICULIER.

PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil ou pour toute demande d'information, veuillez contacter votre détaillant ou notre service à la clientèle au :
N° de téléphone : (905) 624-5505 N° de télécopieur : (905) 238-2360
Site internet : www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter :

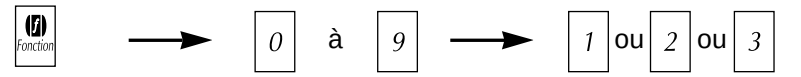
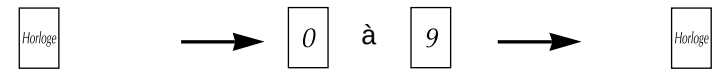
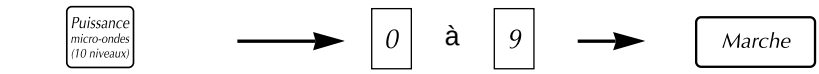
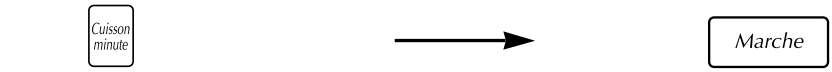
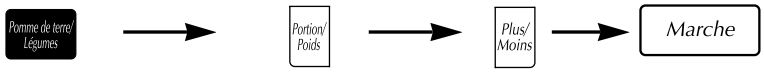
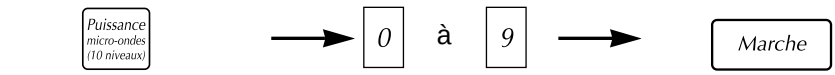
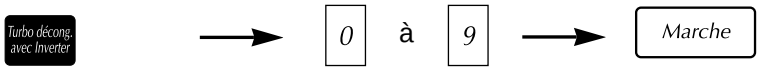
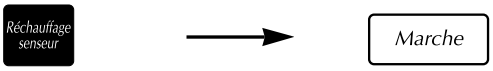
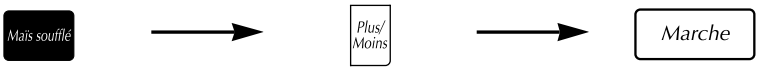
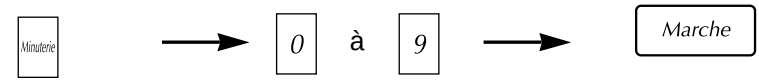
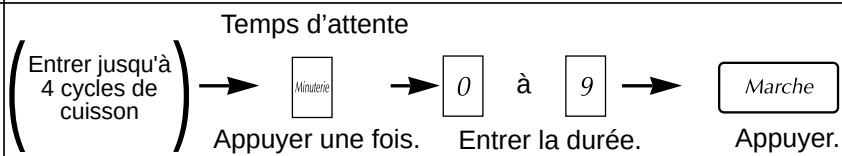
- votre détaillant, lequel pourra vous renseigner sur le centre de service agréé le plus près de votre domicile ;
- notre service à la clientèle au (905) 624-5505 ou www.panasonic.ca ;
- un de nos centres de service de la liste ci-dessous :

Richmond, Colombie-Britannique	Calgary, Alberta	Mississauga, Ontario	Lachine, Québec
Panasonic Canada Inc. 12111 Riverside Way Richmond, BC V6W 1K8 Tél. : (604) 278-4211 Téléc. : (604) 278-5627	Panasonic Canada Inc. 6835-8th St. N.E. Calgary, AB T2E 7H7 Tél. : (403) 295-3955 Téléc. : (403) 274-5493	Panasonic Canada Inc. 5770 Ambler Dr. Mississauga, ON L4W 2T3 Tél. : (905) 624-8447 Téléc. : (905) 238-2418	Panasonic Canada Inc. 3075, rue Louis A. Amos Lachine, QC H8T 1C4 Tél. : (514) 633-8684 Téléc. : (514) 633-8020

Expédition de l'appareil à un centre de service

Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine,
et l'expédier port payé et assuré au centre de service.
Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.

Guide sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Utilisation de la touche de fonction (☛p 10)	
Pour régler l'horloge (☛p 11)	
Intensité et durée de cuisson (☛ p 9)	
Pour régler la cuisson rapide par minute. (☛p 9)	
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur. (☛p 15)	ex. 
Pour la décongélation par la durée (☛p 9)	
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛p 12)	
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛p 14)	
Pour le maïs soufflé (☛p 11)	
Utilisation comme ***minuterie*** (☛p 12)	
Pour régler un temps de repos (☛p 12)	
Pour régler la mise en marche retardée (☛p 12)